

—

Зная, что это последний день, когда продаются лепешки с китайским луком, покупатели не удерживались и брали по несколько штук сразу, так что в этот раз лепешки закончились даже быстрее фруктового напитка.

В этот период они каждый день зарабатывали чуть больше ста вэней. За четыре дня торговли им удалось скопить пятьсот вэней, и если прибавить их к имевшимся изначально семи лянам и пяти цяням, то семейные сбережения округлились ровно до восьми лянов!

Свернув лавку, когда солнце стояло еще низко, Цзи Жунся сразу же решил попробовать сварить холодец из свиной шкурки.

Свежую свиную кожу необходимо было тщательно обработать: опалить и соскоблить оставшуюся щетину, а также полностью срезать излишки подкожного сала. Чистый жир, к слову, можно было перетопить.

Очищенную кожу вымыли, нарезали тонкой соломкой и еще раз промыли в подсоленной воде. Затем получившуюся соломку опустили в котел, залили чистой водой и добавили зеленый лук, имбирь, бадьян и щепотку сычуаньского перца. Когда вода выкипела примерно наполовину, Цзи Жунся выловил шумовкой лук, имбирь, бадьян и перец, а получившийся наваристый бульон перелил в глубокие пиалы и выставил их охлаждаться в таз с холодной водой.

Пока Цзи Жунся занимался бульоном, Гу Танцзинь расположился неподалеку и принялся вымешивать тесто. В муку он добавил небольшой кусочек закваски из старого теста, влил теплую воду и замесил плотный ком, оставив его подходить. Стояла жара, поэтому буквально за полчаса тесто отлично поднялось. Тогда в него влили совсем немного чистой воды, настоящей на рисовой соломенной золе, и вымесили до идеальной гладкости.

Тем временем Цзи Жунся изрубил свинину в однородный фарш, добавил чистую воду, вино, соевый соус, по щепотке соли и сахара, немного кунжутного масла, мелко нашинкованный лук и имбирь, а в самом конце подмешал уже успевший застыть и мелко порубленный свиной холодец. После этого он принялся интенсивно вымешивать начинку в одном направлении, чтобы фарш стал плотным и эластичным.

Тесто разделили на небольшие равные кусочки и раскатали из них круглые лепешки. В центр каждой выкладывали по хорошему шарик мясной начинки, а затем, точь-в-точь как при сборке обычных паровых баоцзы, защипывали края по кругу, закручивая их в плотный аккуратный узелок.

В плоскую чугунную сковороду плеснули немного соевого масла, выложили заготовки шэнцзяней узелками вниз плотно друг к другу, сбрызнули сверху водой и накрыли плетеным соломенным куполом-крышкой. Спустя некоторое время крышку приподняли, подлили еще немного воды и масла, снова накрыли соломенным куполом и оставили доходить до готовности.

— Дров подкидывать больше не надо, сейчас уже можно будет пробовать, — Цзи Жунся легонько хлопнул по плечу сидевшего рядом Гу Танцзиня, который помогал ему следить за огнем в печи.

Гу Танцзинь согласно кивнул:

— Хорошо.

Управившись с готовкой, Цзи Жунся обернулся и только сейчас заметил, что отец и мать уже какое-то время стоят в дверях кухни и внимательно наблюдают за его кулинарными экспериментами.

— Отец, матушка? Вы когда войти успели? — Цзи Жунся рукавом утер выступившие на лбу капли пота.

Яо Тяньлань с улыбкой ответила:

— Да вот только что. Нам просто стало любопытно, что за вкуснятину ты тут затеял.

— Это шэнцзяни, традиционное южное угощение. Танцзинь вычитал про них в путевых заметках и рассказал мне, а я вот решил попробовать приготовить, — привычно и ловко выставил мужа в качестве щита Цзи Жунся.

Гу Танцзинь тут же подхватил:

— Стоило мне только заикнуться, как Ся-гэр сразу всё приготовил. Папа, мама, вы как раз вовремя, снимите пробу. Если выйдет вкусно, мы со следующего утра планируем запустить их в продажу.

— Ты погляди на него: языком-то ворочать каждый горазд, а Ся-гэр из-за твоих капризов у плиты надрыдается, — шутливо пожурила сына Яо Тяньлань.

— Ну что вы, матушка, отец. На кухне сейчас дышать нечем от жары, ступайте лучше в главную комнату, присядьте, шэнцзяни вот-вот будут готовы. — Цзи Жунся смущенно опустил взгляд.

— Ладно, мы с твоим отцом подождем снаружи.

Когда Гу Чуньцай и Яо Тяньлань вышли, Цзи Жунся задорно подмигнул мужу:

— Вот и пришлось Танцзиню послужить мне прикрытием и взять на себя славу знатного обжоры.

— Ну, в таком случае мне придется съесть побольше, чтобы оправдать это звание, — рассмеялся Гу Танцзинь.

Цзи Жунся аккуратно поддел лопаткой поджаристые мини-баоцзы, переложил их на большое блюдо и посыпал сверху мелко нашинкованным зеленым луком и семенами кунжута. По кухне тут же разнесся густой, аппетитный аромат поджаренного теста. Гу Танцзинь тем временем подготовил четыре небольшие пиалы, четыре пары палочек и немного темного уксуса для макания.

— Я, кажется, уже заметно округлилась из-за того, что в последнее время ем так много вкусной еды, — с улыбкой произнесла Яо Тяньлань, принимая палочки. Она с легким замешательством разглядывала лежащие на блюде «маленькие баоцзы», которые сверху выглядели пышными и белыми, а снизу манили румяной золотистой корочкой.

Гу Танцзинь самолично подцепил палочками один шэнцзянь и бережно переложил его в пиалу матери.

— Матушка, внутри этих пирожков очень горячий бульон, кушайте осторожнее, чтобы не обжечься, — поспешил предупредить Цзи Жунся.

Когда он готовил начинку, то побоялся, что непривычные к южной кухне едоки могут пролить сок на одежду, и нарочно положил меньше свиного холодца. Тем не менее, сколько именно бульона выделилось при готовке, он и сам точно не знал, а потому решил предостеречь родных.

— Хорошо. — Яо Тяньлань аккуратно поднесла шэнцзянь к губам и сделала крошечный укус.

Правда, укус вышел слишком маленьким, и ей досталось только тесто. Но даже корочка, пропитавшись мясным соком, оказалась невероятно сочной и пышной. Сквозь надкус показался блестящий бульон, обволакивающий мясной шарик. Женщина слегка подула на него и откусила еще раз. Насыщенный вкус сочной свинины в сочетании с хрустящим поджаристым доньшком буквально взорвался во рту.

— Ох, до чего же вкусно! А доньшко-то какое хрустящее, — похвалила Яо Тяньлань, указывая палочками на золотистую корочку. Затем она обмакнула оставшийся кусочек в укус и отправила в рот — с кислинкой шэнцзянь заиграл совершенно новыми красками.

— Начинка сочная, бульона много, есть одно удовольствие. Два укуса — и пирожка как не бывало, очень сытно, — кивнул Гу Чуньцай. Он взял еще один шэнцзянь и деловито поинтересовался: — Продукт этот сытный, тут и свинина, и масло. Почему продавать думаете?

— Эти шэнцзяни выходят довольно небольшими по размеру, так что я думал отдавать по три вэня за штуку, а если берут пару — то за пять вэней, — поразмыслив, ответил Цзи Жунся. — Если готовить небольшими партиями, должны разбираться.

Яо Тяньлань подбадривающе улыбнулась:

— С таким-то вкусом их обязательно расхватывают.

Цзи Жунся сам потянулся к блюду, взял шэнцзянь и откусил кусочек. Наваристый сок, нежное мясо и ароматная хрустящая корочка слились в единый божественный вкус — вышло даже лучше, чем он сам ожидал!

Вдоволь наевшись и напившись, Цзи Жунся и Гу Танцзинь принялись за привычную работу: нарезку мяса и мытье овощей. Гу Чуньцай же тем временем притащил несколько глиняных кирпичей и замесил немного гончарной глины, намереваясь подремонтировать старую, изрядно обветшавшую печь-горшок для выпекания.

В их ресторане эта печь была встроена прямо рядом с основным очагом и внешне напоминала обычную кухонную плиту. Внутри нее находился круглый глиняный цилиндр с отверстиями сверху и снизу. Дрова разжигались на самом дне печи, а сырые лепешки лепились прямо на внутренние раскаленные стенки этого самого цилиндра. Поднимающийся снизу жар быстро пропекал тесто, и когда лепешка была готова, её ловко поддевали длинным железным штырем и вытаскивали наружу. Если же требовалось запечь мясо, сверху на печь устанавливали специальную решетку, на которую и подвешивали куски.

Этой печью не пользовались уже много лет, и она успела порядком разрушиться, но если приложить руки, она вполне могла еще послужить.

— И зачем ты её ворошишь? — спросила Яо Тяньлань, видя, что муж возится со старой глиной вместо того, чтобы помочь молодым с заготовками продуктов.

— Я подумал, что мог бы обучить Ся-гэра управляться с этой печью. Если в будущем они захотят печь лепешки или запекать мясо, она им очень пригодится. А то стоит без дела, только место занимает да разрушается. В свое время мы за этот горшок больше двухсот вэней выложили, — глухо отозвался Гу Чуньцай.

Раз уж молодые с таким азартом взялись за дело, то и его старый инвентарь вполне мог пойти в ход.

— Так это печь для запекания? А я-то думал, это просто место для хранения всякого хлама, — Цзи Жунся с любопытством оглядел глиняную конструкцию. В его родном доме таких приспособлений отродясь не водилось.

— И не говори. Мы ведь в последний раз разжигали её, кажется, на Новый год, когда сушили мясные палочки? Да и то это было лет пять или шесть назад. Вот она и превратилась в чулан для барахла, — с легкой ностальгией в голосе заметила Яо Тяньлань.

— Отец с матушкой рассказывали, что когда я еще не родился, они тоже держали утреннюю лавку. Трудились от рассвета до заката, а продавали как раз печеные лепешки, — пояснил Гу Танцзинь, видя интерес фулана. — Но стоило мне появиться на свет, как они оставили утреннюю торговлю, и с тех пор печь почти не использовалась.

Дедушка и бабушка Гу Танцзиня в свое время бежали из более северных краев. То были смутные времена, до установления Великой династии Янь, когда повсюду бушевали войны. В уезде Цинчи имелась полноводная река, а земли вокруг были на редкость плодородными, поэтому беженцы решили обосноваться именно здесь. Своих полей у них не было, и хотя они владели кулинарным мастерством, здоровье их было подорвано лишениями, так что они ушли из жизни буквально через несколько лет. На скопленные родителями гроши Гу Чуньцай сумел открыть небольшую уличную палатку. В первые годы становления Великой династии Янь в городе по-прежнему было беспокойно, по улицам шаталось немало хулиганов. Это сейчас Гу Чуньцай выглядит как тихий, степенный старый крестьянин, а в молодости у него был весьма свирепый нрав, и если кто-то смел посягнуть на его выручку или разбить прилавок, он без раздумий бросался в драку и готов был стоять насмерть.

Кое-как, шаг за шагом, ему удалось закрепиться в уезде. А чтобы окончательно пустить корни в здешних местах, Гу Чуньцай взял в жены Яо Тяньлань из местной пригородной деревни. У Яо Тяньлань было двое взрослых братьев, и в своей семье она считалась любимицей. В свободное от полевых работ время её отец и мать частенько приходили в город, чтобы помочь зятю у прилавка. Из-за этого старшие братья Яо Тяньлань в деревне затаили обиду, посчитав, что старики обделяют их вниманием, и отношения между родственниками постепенно охладели. Спустя несколько лет родителей Яо Тяньлань не стало, и супруги Гу остались один на один со своей лавкой. Они трудились не покладая рук с раннего утра до поздней ночи, откладывая каждую монету, и лишь через годы сумели скопить достаточно серебра, чтобы выкупить полноценное помещение под ресторан.

Ресторан проработал уже несколько лет, прежде чем Яо Тяньлань сумела понести. Её тело от природы было подвержено внутреннему холоду, да и Гу Чуньцай в юности подорвал здоровье во время скитаний, так что эта беременность далась им с огромным трудом — иначе они не прожили бы столько лет в браке до появления первенца. Роды прошли тяжело, окончательно подорвав здоровье женщины, так что больше иметь детей они не могли. К Гу Танцзиню они относились с невероятным трепетом и заботой, пуще прежнего боясь потерять единственного наследника. Чтобы выкроить время для ухода за слабым сыном, они полностью отказались от утренней торговли, а в ресторан наняли стороннего работника.

— А что случилось потом? Куда делся тот работник? — Цзи Жунся слушал рассказ затаив дыхание и теперь не удержался от вопроса.

Яо Тяньлань слегка нахмурилась:

— Мы взяли к себе сына моего второго брата. Парень тот оказался с гнильцой и кучей скрытых мыслей: всё пытался выведать наши секреты мастерства. Мы-то поначалу думали, что если он прилежно отработает года два, то мы обучим его семейному ремеслу. Танцзинь в ту пору рос слабеньким и болезненным, на тяжелую кухонную работу у плиты явно не годился, поэтому мы планировали отдать его в учение, чтобы он освоил грамоту и нашел себе другую стезю в жизни. Мы рассуждали так: если передать поварские секреты племяннику по моей линии, то это вроде как и не чужому человеку достанется, всё в семье останется. Но кто же знал, что этот негодяй однажды ночью тайком проберется в комнату и стащит с Танцзиня одеяло! Сын после этого тяжело занемог, и я с треском выставила этого родственничка за дверь.

И пускай её теперь винят в том, что она отвернулась от родни, но с тех пор, как не стало её родителей, тот дом перестал быть для нее родным. С семьей старшего брата они еще как-то поддерживали общение, а вот со вторым братом оборвали все связи раз и навсегда.

— А? — Цзи Жунся никак не ожидал услышать подобное. Теперь ему стало понятно, почему в его воспоминаниях при ресторане семьи Гу никогда не было видно никаких наемных работников, и они всегда справлялись исключительно своими силами.

— Должно быть, он рассчитывал, что если я сойду в могилу, то весь ресторан достанется ему, — с тихой улыбкой произнес Гу Танцзинь.

— Ты еще и улыбаешься? И не смей поминать смерть, это плохая примета, — Цзи Жунся шутливо ткнул мужа локтем в бок.

Улыбка Гу Танцзиня стала еще более светлой и искренней.

— Отец и матушка у нас просто невероятные. Будь я на их месте, даже не знаю, сумел бы я нажать такое семейное дело, — со вздохом восхищения добавил Цзи Жунся. Раньше он считал себя довольно смышленным и хватким, но перед лицом родительских подвигов чувствовал себя совсем неопытным.

Его собственная родня тоже была трудолюбивой, но они поколениями жили в уезде Цинчи, и во время войны хаос почти не затронул их края. Самым тяжелым испытанием для его отца, как для старшего сына в семье, было проводить в последний путь сначала дедушку, а затем и бабушку Цзи. Но к тому времени сам Жунся уже подрос до семи-восьми лет, старики уходили в окружении многочисленных внуков и правнуков, со спокойным сердцем. Если сравнивать их долю с мытарствами семьи Гу, то можно сказать, что Цзи Жунся улыбнулась редкая удача. Но раз уж родители прошли через такие испытания, ему самому нужно приложить еще больше усилий для оттачивания кулинарного мастерства!

— Твоему отцу просто повезло иметь в руках верное ремесло, иначе, сколько бы мы ни надрывались на полях, таких денег нам было бы не видать, — улыбнулась Яо Тяньлань.

Гу Чуньцай веско кивнул:

— Ремесло — это главное.

И теперь становилось понятно, почему в тот день, когда он обнаружил, что Гу Танцзинь

умудрился во время готовки прожечь железный котел, старик впал в такую ярость и бегал за сыном с палкой. Он слишком свято чтит это умение, кормившее их род, и никак не желал, чтобы семейное ремесло прервалось на его наследнике.

— Послушайте, отец, а что если заказать у гончара плоскую глиняную плиту? Мы могли бы вставлять её внутрь печи, и тогда продукты можно будет выпекать в горизонтальном положении, — разглядывая конструкцию, выдал внезапную идею Цзи Жунся.

— Это как же её туда вставить? — не совсем понял задумку Гу Чуньцай.

— Это как раз несложно, — подал голос Гу Танцзинь, бросив на печь пару внимательных взглядов. — Если сделать эту плиту в форме двух полукругов, то их можно будет легко просунуть внутрь через верхнее отверстие. А если заранее предусмотреть на внутренних стенках небольшие выступы-пазы, то эти полукруги прочно зафиксированы и не соскользнут вниз.

Гу Чуньцай поразмыслил над этими словами и пришел к выводу, что идея вполне рабочая. Раньше ему просто не приходило в голову так переделать печь. Конечно, при таком способе за раз много не испечешь — на стенках цилиндра помещалось куда больше лепешек, — но для некоторых блюд плоская поверхность подходила куда лучше, так что для разнообразия такая переделка была весьма кстати.

— Что ж, дело это нехитрое, — согласился старик. — На днях зайду к гончару Цяню и попрошу его обжечь для нас такую глиняную вставку.

— Какой же у меня Танцзинь умный, я бы до такого ни за что не додумался, — Цзи Жунся совершенно не поскупился на искреннюю похвалу мужу.

Гу Танцзинь со сдержанным достоинством кивнул:

— Пока меня не заставляют подходить к плите, я бываю на редкость сообразительным.

Услышав эту шутку, даже вечно суровый и хмурый Гу Чуньцай не выдержал и невольно слегка улыбнулся.

—

<http://bllate.org/book/17885/1722727>